



PARDOU

Affineur en Vallée d'Ossau

Fromagerie PARDOU ♦ 64440 LARUNS

Tél. 05 59 82 60 77 ♦ Fax. 05 59 82 63 05

Fromage des Pyrénées au lait de mélange

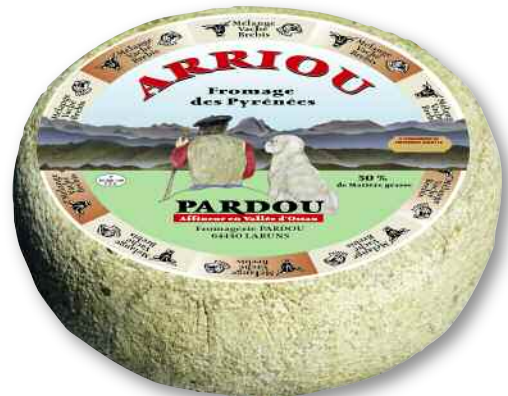
ARRIOU VACHE ♦ BREBIS

*Une douceur
typée !*

Lait de mélange vache-brebis

Ce fromage fabriqué avec les meilleurs laits du piémont pyrénéen, allie la force et le caractère du lait de brebis à la douceur et au fruité du lait de vache.

*Fromage fabriqué de décembre à juin
UNIQUEMENT et affiné dans nos caves.*



INFORMATIONS & CONDITIONNEMENT

Catégorie	Lait de mélange vache/brebis
Fabrication	Pâte pressée non cuite
Matière première	Lait entier pasteurisé
Affinage	3 mois minimum
Finition	Croûte naturelle
Matière grasse sur poids total	31 %
Poids moyen	4,2 kg
Dimensions moyennes	Diamètre : 250 mm, Hauteur : 90 mm
Unité de vente	Colis de 1 ou 2 fromages
Température de conservation	Comprise en + 8° et + 12° centigrade.

la part belle du goût